



”Les repas de confrérie à la fin du Moyen Âge : l’exemple de la confrérie parisienne Saint-Jacques-aux-Pèlerins au travers de sa comptabilité (XIVe siècle)” (2009)

Patrick Rambourg

► To cite this version:

Patrick Rambourg. ”Les repas de confrérie à la fin du Moyen Âge : l’exemple de la confrérie parisienne Saint-Jacques-aux-Pèlerins au travers de sa comptabilité (XIVe siècle)” (2009). La cuisine et la table dans la France de la fin du Moyen Âge. Contenus et contenants du XIVe au XVIe siècle, Jan 2004, Sens, France. pp.51-78. hal-01071885v2

HAL Id: hal-01071885

<https://hal.science/hal-01071885v2>

Submitted on 20 Oct 2014

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L’archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d’enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Colloque organisé par l'UMR 5594 (Dijon), l'INRAP,
et le Centre d'étude et de recherche du patrimoine de Sens
(Sens, 8-10 janvier 2004)

La cuisine et la table dans la France de la fin du Moyen Âge

Contenus et contenants du XIV^e au XVI^e siècle

Actes publiés sous la direction de
Fabienne RAVOIRE et Anne DIETRICH

Publications du CRAHM – Caen
2009

LES REPAS DE CONFRÉRIE À LA FIN DU MOYEN ÂGE : L'EXEMPLE DE LA CONFRÉRIE PARISIENNE SAINT-JACQUES-AUX-PÈLERINS AU TRAVERS DE SA COMPTABILITÉ (XIV^e SIÈCLE)

Patrick RAMBOURG*

Mots-clés : Paris, confrérie, sources comptables, banquet, cuisine, aliment, vin, convive, vaisselle.

DANS UN XIV^e SIÈCLE en proie à de grandes difficultés (guerre, peste, convulsions sociales et politiques, crise financière et monétaire...), le réseau des solidarités se renforce avec l'affirmation des confréries dont le nombre atteint parfois la centaine dans les grandes villes, comme Rouen, Hambourg ou Paris¹. Ces communautés confortent l'esprit confraternel de leurs membres en s'organisant autour de trois axes² : la dévotion à un saint patron, l'entraide et la charité, et la tenue d'un banquet annuel. À Paris dont la population avoisine les deux cent mille habitants en 1328, la confrérie Saint-Jacques-aux-Pèlerins est sans conteste l'une des plus importantes de la ville. Sa comptabilité, parvenue jusqu'à nous, et qui est la principale source de notre étude³, permet une analyse fine des repas qui s'y

déroulaient. Outre les dîners, qui avaient un rôle bien défini, la préparation du banquet créait chaque année un grand mouvement qui mobilisait l'ensemble des ressources financières, matérielles et humaines de la compagnie ; car sa réussite reflétait l'image même de la confrérie.

1. Une reconnaissance officielle

1.1. Naissance et buts de la confrérie

Le 10 juillet 1315, le roi Louis X reconnaissait à la confrérie Saint-Jacques-aux-Pèlerins le droit de s'assembler et de délibérer pour ses affaires en la maison des Quinze-Vings⁴. Six ans plus tard, le pape Jean XXII

* Université Paris 7 Denis Diderot.

1. VINCENT 1994, p. 42.

2. *Ibid.*, p. 10.

3. RAMBOURG 1996 ; voir aussi une autre étude basée sur des sources comptables : ID. 2006.

4. Nous connaissons l'existence de la confrérie dès la fin du XIII^e siècle, par une donation en 1298 de dix sous de rente sur une maison près « le pilori des halles » appartenant à Guillaume de Charny bourgeois de Paris (BORDIER 1875).

approuvait l'édification d'une église⁵ et notifiât son indépendance par rapport à la paroisse Saint-Eustache et au chapitre de Saint-Germain-l'Auxerrois qui s'y étaient opposés à propos des droits curiaux. Les confrères avaient en effet acheté des terrains le long de la « grant rue Saint-Denis », une des voies primordiales de la ville, près de la « porte aux peintres », à proximité des halles, dans un des quartiers les plus actifs du Paris de l'époque⁶.

Mais la confrérie devait se doter d'un capital suffisant pour construire l'ensemble de ses bâtiments, dont un hôpital, et entretenir quatre chapelains. Les premiers donateurs furent Philippe V, Charles de Valois et Mahaut d'Artois qui donnèrent respectivement cinq cents livres, trois cents livres et quatre-vingts livres. Les seconds seront les quatre-vingt-douze notables répertoriés dans un acte de 1324 qui représentaient, pour la plupart, la grande bourgeoisie parisienne : nombre d'entre eux appartenaient à la municipalité comme Jehan Gencien, alors prévôt des marchands.

Dès lors complètement organisée, la confrérie allait devenir, grâce, entre autres, à l'appui constant du roi et au zèle des bourgeois de la ville, une importante communauté⁷. Elle admettait en son sein toute personne (homme ou femme) ayant fait ou souhaitant faire le pèlerinage de Saint-Jacques de Compostelle ou vers d'autres lieux saints, tel le Mont-Saint-Michel. Une bulle pontificale de mai 1324 lui permettait d'accepter des pèlerins par procuration : ceux qui ne pouvaient, pour cause de maladie ou de vieillesse, respecter leur vœu de pèlerinage. Ceux-ci payaient en revanche le coût du voyage qu'ils auraient dû entreprendre. Les confrères participaient à la vie religieuse de l'association (messes, processions, funérailles...) et assistaient à la fête annuelle de Saint-Jacques-le Majeur le 25 juillet.

Association de pèlerins donc, la confrérie était aussi une communauté charitable. Le jour du banquet annuel, les confrères distribuaient les reliefs du repas et donnaient

un denier à tous les nécessiteux qui se présentaient à la porte de l'hôpital⁸. Ce dernier était destiné à « tous pèlerins allant et retournant du saint voyage, et autres pauvres et misérables personnes⁹ ». Il en hébergeait journallement quarante à cinquante dans les dernières années du XIV^e siècle. Tous recevaient du pain et un gobelet de vin au coucher. Au-delà de la dévotion et de la charité, la confrérie était l'expression d'une sociabilité bourgeoise qui s'affirmait dans les liens et les ambitions sociales. Elle permettait à certains de ses membres d'accéder plus facilement aux charges municipales, comme Étienne Marcel, confrère dès 1338 et qui deviendra plus tard prévôt des marchands.

1.2. Les comptes

Conservée aux Archives de l'Assistance publique à Paris, la série de comptes de la confrérie Saint-Jacques-aux-Pèlerins s'étend de 1319 à 1708. Elle est la matière nécessaire à notre étude et a été dépouillée jusqu'à la première décennie du XV^e siècle¹⁰. Les comptes commençaient le lendemain du « siège », qui avait lieu le dimanche après la Saint-Jacques du 25 juillet, et se terminaient le jour du « siège » de l'année suivante. Les confrères venaient alors siéger, c'est-à-dire s'asseoir aux différents offices de la journée et au banquet.

Durant cette journée, les deux « maîtres-gouverneurs de l'église, hôpital et confrérie de monseigneur Saint-Jacques aux pèlerins et aux pèlerines » faisaient état de leur gestion annuelle, puis rendaient leur compte avant l'élection des nouveaux « maîtres-gouverneurs » que l'on choisissait parmi les confrères. La confrérie disposait également d'un prêtre procureur qui recevait les rentes. L'hôpital était administré par un gouverneur et des religieuses, et l'église était desservie par des chapelains qui se parèrent très vite du titre de chanoines. L'un d'eux était qualifié de trésorier et nommé par l'évêque de Paris (les confrères présentaient des candidats). Leur nombre est de quatre à une vingtaine de chapelains dans le courant du XIV^e siècle.

5. La confrérie avait engagé la construction d'une église et d'un hôpital dont la première pierre fut posée le 19 février 1319 par la reine Jeanne de Bourgogne, épouse de Philippe V.

6. Les bâtiments construits étaient délimités par les rues Saint-Denis, Mauconseil, Merderet et du Cygne. Ils se composaient d'une église à trois nefs, d'un hôpital qui s'ouvrait sur la rue Saint-Denis, et d'un troisième bâtiment derrière l'église où se tenait le banquet. Il y avait aussi quelques terrains non bâtis, dont un cimetière.

7. Il existait une autre grande confrérie qui était « La Grande confrérie Notre-Dame aux prêtres et aux bourgeois de la ville de Paris ».

8. BORDIER 1876.

9. BARON 1970.

10. De la liasse 73 (cote 2248) à la liasse 170 (cote 2328). L'année 1407, dernier compte dépouillé pour notre étude, annonce, avec l'assassinat de Louis d'Orléans le 23 novembre, la guerre civile entre le parti des Bourguignons et celui des Armagnacs. Le choix de cette date est avant tout celui d'un événement historique, nos sources ne fournissant pratiquement plus d'éléments sur le banquet dès la fin des années 1380.

Les comptes sont d'abord rédigés sur des rôles en parchemin. Le premier, long de près de dix-sept mètres, regroupe un peu plus de quatre années (d'avril 1319 à juillet 1324). Puis à partir de 1384-1385, ils deviennent des registres dont la plupart ont une écriture soignée. Six années seulement sont déficitaires sur l'ensemble du corpus étudié¹¹, et nombre de registres sont accompagnés de leur brouillon sur papier nommé « journal ». Ce dernier est souvent mal rédigé et inachevé mais peut parfois compenser certaines pertes du registre. Tenue en monnaie de compte (livre, sou, denier), la comptabilité de la confrérie est bien structurée et suit un schéma presque constant qui commence par la présentation des deux « maîtres-gouverneurs » en charge du compte. Elle se divise en deux grandes parties avec la « recette », elle-même subdivisée en recettes diverses qui vont des dons aux rentes en passant par la vente, et les « mises » qui englobent le paiement des salaires, des réparations et autres dépenses comme le vin des pauvres et les dîners de l'année. Puis le compte mentionne le solde définitif, la liste des notables présents, suivie de leur signature et de la date.

La confrérie était divisée en doyennés¹² ayant chacun à leur tête deux doyens. Cette organisation, qui existait avant la reconnaissance royale, a d'abord été composée de trois groupes respectivement situés dans les paroisses Saint-Séverin, Saint-Jacques-de-la-Boucherie et Saint-Eustache. Un quatrième doyenné, celui des Forains, se forma en 1329. Ces circonscriptions étaient chargées de collecter des fonds (quête, cotisation...) et assumaient une partie importante des dépenses liées au banquet annuel (aliments, matériels, frais divers, etc.). Elles tenaient leur propre comptabilité¹³ qui était rédigée à la fin des comptes principaux, puis au verso de ceux-ci¹⁴. Les doyens en rendaient compte devant les « maîtres-gouverneurs ».

11. Pour les rôles, trois années sont déficitaires : 1335-1336, 1363-1364, 1369-1370. Pour les registres, il manque les années 1385-1386, 1395-1396, 1405-1406.

12. Le doyenné est une sorte de circonscription. Une circonscription ecclésiastique qui peut être à l'origine de confréries précise Catherine Vincent (VINCENT 1994, p. 37).

13. Nous disposons de 31 comptes des doyens à partir de l'année 1326-1327 avec de longues périodes de déficit : de 1344 à 1350, et de 1357 à 1374. Cette comptabilité disparaît avec l'apparition du registre en 1384-1385. Ce qui ne veut pas dire que les doyennés n'existaient plus.

14. À partir de l'année 1356-1357 jusqu'en 1381-1382. Le premier rôle, qui couvre plus de quatre années (d'avril 1319 à juillet 1324), paraît un mélange des deux comptabilités. On y référence les doyennés de Saint-Eustache et de Saint-Jacques-de-la-Boucherie, mais les dépenses alimentaires sont données par siège et non par doyenné ou pour l'ensemble des doyennés comme pour les autres comptes des doyens.

Les doyennés se répartissaient l'achat des denrées du banquet. Les œufs étaient acquis par celui de Saint-Séverin ; le pain ou le blé pour le fabriquer par celui de Saint-Jacques-de-la-Boucherie ; les épices, la poudre de gâteaux, le verjus, le fromage, et très souvent le sel et la moutarde, par le doyenné de Saint-Eustache. Cette constance d'achats alimentaires révèle un partage bien défini, et suggère un réseau « commercial » entre les doyennés et leurs fournisseurs qui, peut-être, étaient les confrères eux-mêmes. Le quatrième doyenné, celui des Forains ou « ceux de dehors » comme il est souvent précisé dans les comptes, ne participait qu'épisodiquement aux achats des aliments. La viande et le vin étaient généralement acquis à tour de rôle. Mais il arrivait parfois que plusieurs doyennés se partagent l'achat d'une même denrée, comme en 1339-1340 où quatorze pourceaux furent pris en charge par les doyennés de Saint-Jacques et de Saint-Eustache, et trois bœufs par celui des Forains. Il en a été de même en 1343-1344 pour les frais de deux tonneaux de vin vermeil que les quatre doyennés se répartirent¹⁵ (voir tableau n° 1).

2. Les repas de la confrérie

2.1. Déjeuners et soupers

Pris à des moments plus ou moins réglés de la journée, le repas pouvait être un déjeuner, un dîner ou un souper. À l'époque, le déjeuner (notre petit-déjeuner actuel) ne semblait pas d'un usage général¹⁶. Les comptes informent néanmoins qu'une panse de bœuf fut mangée au déjeuner le jour du siège de 1338, et qu'en 1351 les serveurs du siège prirent des pâtés au déjeuner. La confrérie avait également fourni une douzaine de petits pâtés, des cerises, du pain et du vin au déjeuner de « Monseigneur l'évêque de Paris » qui revenait de Saint-Jacques-de-Compostelle (1389-1390). Le déjeuner paraît ainsi lié à des événements importants de la confrérie : celui du siège pour les deux premiers, le retour de l'évêque de Paris pour le troisième. Il en est de même des trois soupers référencés dans les comptes sans précisions alimentaires, et qui furent respectivement servis le jour du siège de 1320, le lendemain aux doyens, puis au siège de 1324 pour les cuisiniers et les aides qui y travaillèrent – hormis le souper

15. Mais cette année est financièrement difficile pour la confrérie.

16. Voir sur ce sujet LAURIOUX 1999.

Années	Saint-Séverin	Saint-Jacques	Saint-Eustache	Les Forains
1334-1335	œufs, 2 tonneaux de vin blanc	pain, 17 pourceaux, 2 queues de vin vermeil	sel, épices, moutarde, poudre gâteaux, verjus, fromages, fruits, 2 queues de vin vermeil	
1337-1338	œufs	pain, vin du cellier	sel, épices, moutarde, poudre gâteaux, verjus, fromages, fruits, écorcher bœufs et porcs	
1338-1339	œufs	pain (farine), 1 queue de vin blanc	sel, épices, moutarde, poudre gâteaux, verjus, fromages, poires, blé pour pain, 18 pourceaux, 5 bœufs	2 tonneaux de vin blanc, 1 tonneau de vin de Beaune, « baillie » pour le blé pour faire le pain
1339-1340	œufs, vin du siège	pain, « baillie » pour les 14 pourceaux, poires, « baillie » pour le vin du siège	épices, verjus, poudre gâteaux, fromages, « baillie » pour les 14 pourceaux, « baillie » pour le vin du siège	pour 3 bœufs
1340-1341	œufs	pain, 2 queues de vin vermeil, 2 tonneaux de vin blanc	sel, épices, moutarde, poudre gâteaux, verjus, fromages, 20 pourceaux, 5 bœufs	
1341-1342	œufs, moutarde, 6 bœufs, 19 pourceaux	pain, 1 queue de vin vermeil	sel, épices, verjus, poudre gâteaux, fromages, poires, 2 tonneaux de vin blanc, 1 tonnel de vin de Beaune, vin à 4 sous	
1342-1343	œufs, 4 bœufs, 16 pourceaux, 2 tonneaux de vin blanc, 2 queues de vin vermeil, 1 queue de vin du Gâtinais, 1 tonneau de vin de Gascogne	pain (blé)	sel, épices, moutarde, poudre gâteaux, verjus, fromages, poires	
1343-1344	œufs, sel, « baillie » pour les 2 tonneaux de vin vermeil	pain (blé), « baillie » pour les 2 tonneaux de vin vermeil	épices, moutarde, verjus, poudre gâteaux, fromages, poires, « baillie » pour le vin vermeil	4 bœufs, 16 pourceaux, 2 queues de vin blanc, « baillie » pour les 2 tonneaux de vin vermeil

Tableau n° 1 : Achat des aliments par doyenné de 1334 à 1344.

des pauvres de l'hôpital servi quotidiennement en fin d'après-midi, et qui se composait de pain et de vin.

2.2. Le ritualisme des dîners

Fréquemment répertoriés dans les comptes, trois à quatre dîners revenaient chaque année. Il y avait celui de la Saint-Jacques du 25 juillet qui réunissait les dirigeants¹⁷, les anciens dirigeants ou ceux qui avaient un statut important dans l'association, tels les bâtonniers. Il regroupait environ quelques dizaines de convives qui fêtaient le saint de la confrérie, tout en finalisant probablement les derniers détails du banquet du dimanche suivant. Le dîner qui se tenait la veille du siège était un repas de travail, et nourrissait ceux qui s'activaient aux ultimes préparatifs du banquet. On y rencontrait les bouchers, les queux, les «encourtimeurs» (ceux qui paraient le lieu du banquet), les «maîtres-gouverneurs» et les doyens. Ces derniers se retrouvaient le lendemain du siège autour d'un nouveau dîner pour y faire les comptes des doyennés en compagnie des «maîtres-gouverneurs», entre autres. Tous ces repas jouaient un rôle important dans la mise en place du banquet.

À partir de la seconde moitié des années 1370, les scribes répertorient un autre dîner qui se déroulait le mardi après la mi-août, et au cours duquel on vérifiait les comptes de la confrérie, ceux qui avaient été présentés solennellement le jour du siège. Les sommes dépensées pour ce repas du mois d'août étaient importantes : de six livres quatre sous (1377-1378) à vingt et une livres douze sous et quatre deniers (1402-1403). En comparaison, les dîners des comptes des doyens ne dépassèrent jamais les vingt-huit sous, et soixante-dix-huit sous pour les dîners de la Saint-Jacques (1403-1404) (annexe I). La régularité de ces dîners participait au bon fonctionnement de l'organisation confraternelle. Mais les sources révèlent encore d'autres repas n'entrant pas dans la catégorie que nous venons de voir ; à l'exemple des dîners épisodiques des prêcheurs à qui les confrères offraient un repas en compensation de leurs prêches : comme celui servi au cordelier «le vendredi benoît pour ce qu'il avait prêché tous les vendredis en carême et on ne lui avait rien donné» (1392-1393).

Il y avait également des dîners d'exception. Ils l'étaient par leur rareté (cinq références¹⁸ pour la période étudiée)

et par les personnalités qui y participaient. Ils le sont aussi par les liens qu'ils mettent en évidence entre la confrérie et les institutions royales, ecclésiastiques et municipales. Ainsi le premier de ces dîners se déroula le mardi avant la Saint-Jacques (1371-1372) et avait entre autres convives le procureur du roi. Le second fut donné le 28 juillet 1374 au conseil du Châtelet. Deux des trois autres repas se déroulèrent le 15 août et le 7 décembre 1382 à l'hôtel du doyen de Paris qui était, semble-t-il, le premier chanoine du chapitre cathédral. Enfin le dernier dîner s'est tenu le dimanche 19 octobre de la même année à l'hôpital de la confrérie, où le doyen de Paris, le prévôt des marchands et le conseil de l'hôpital furent conviés.

On connaît le menu de deux de ces cinq dîners. Celui du 15 août était ainsi composé de pain et de vin, de veau, de six étourneaux, de douze lapereaux, de vingt-quatre pigeons, de six darioles, de raisin, de prunes, de poires, de pêches, de cerneaux de noix, d'œufs et d'épices. Un cuisinier, payé quatre sous, avait été spécialement embauché pour l'occasion. On avait servi, à celui du 7 décembre, un lièvre, deux chapons, deux lapins, quatre perdrix et sept quarts de vin¹⁹. À travers ces aliments cités dans les comptes (ce qui confirme l'importance des repas et des convives qui y mangèrent), se dessine une table de qualité : celle du doyen de Paris. Le premier de ces repas était un dîner d'été constitué de viandes jeunes (veau, lapereau) et de petits oiseaux (étourneau, pigeon). Le second était un repas d'hiver composé de viandes adultes (lièvre, lapin, perdrix et chapon). Mais ce qui importait le plus aux yeux des confrères, au-delà de ces dîners d'ordre relationnel ou de travail, était la réussite de leur banquet annuel.

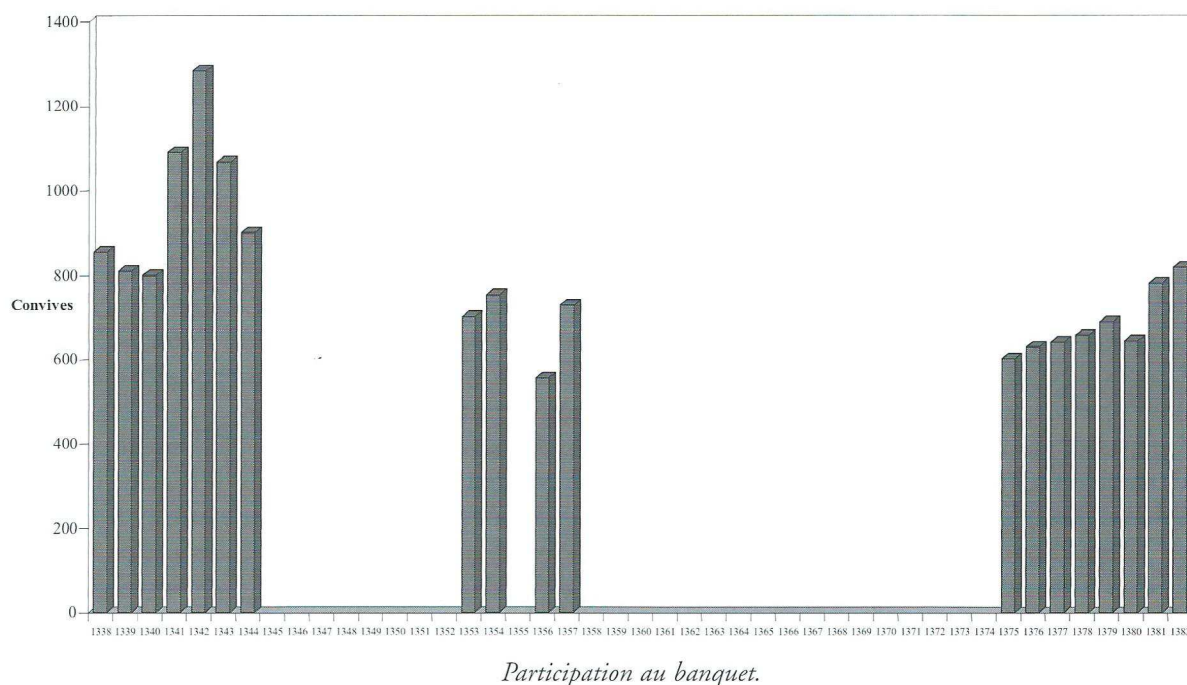
3. Le banquet

Le mot «banquet» n'est pas utilisé dans les comptes. Toutefois le nombre des convives, la quantité d'aliments, et l'ampleur de l'organisation permettent de le nommer ainsi. Ce grand dîner se tenait le dimanche après le 25 juillet, et jouait un rôle majeur au sein de la confrérie car il réunissait tous les confrères autour d'un même repas. Cette prise de nourriture en commun renforçait les liens de solidarité et de confraternité entre les convives. Par leur simple présence ils confortaient l'existence même de la confrérie, tout en prenant conscience de leur appartenance au groupe confraternel.

17. C'est-à-dire les «maîtres-gouverneurs», après avoir gardé la table aux reliques, celles que l'on présentait à chaque fête de la confrérie. Et les doyens après avoir recueilli les aumônes.

18. Les deux premiers pendant les années 1371-1372 et 1373-1374, et les trois derniers au cours de l'année 1382-1383.

19. La quarte équivaut à 1,88 litres soit deux pintes.



D'une certaine façon, le banquet prolongeait « en communion alimentaire le repas eucharistique²⁰ ».

C'était aussi un moment de réjouissance et de divertissement avec la participation des « jongleurs », « ménestrels » et « trompeurs ». Des pèlerins pouvaient également présenter un « jeu » (représentation théâtrale, poésie ou mystère?), comme le précise le compte de 1324-1325²¹. Sur la période étudiée, deux banquets n'ont pas eu lieu. Celui de 1358 s'inscrit dans une époque troublée qui débouche sur l'assassinat du confrère Étienne Marcel (31 juillet), prévôt des marchands depuis 1355. Le second se situe entre deux événements majeurs : la révolte des Maillotins²² du 1^{er} mars 1382 et la suppression de la prévôté des marchands en janvier 1383. En revanche les banquets ont été maintenus malgré la Peste noire de 1348-1349.

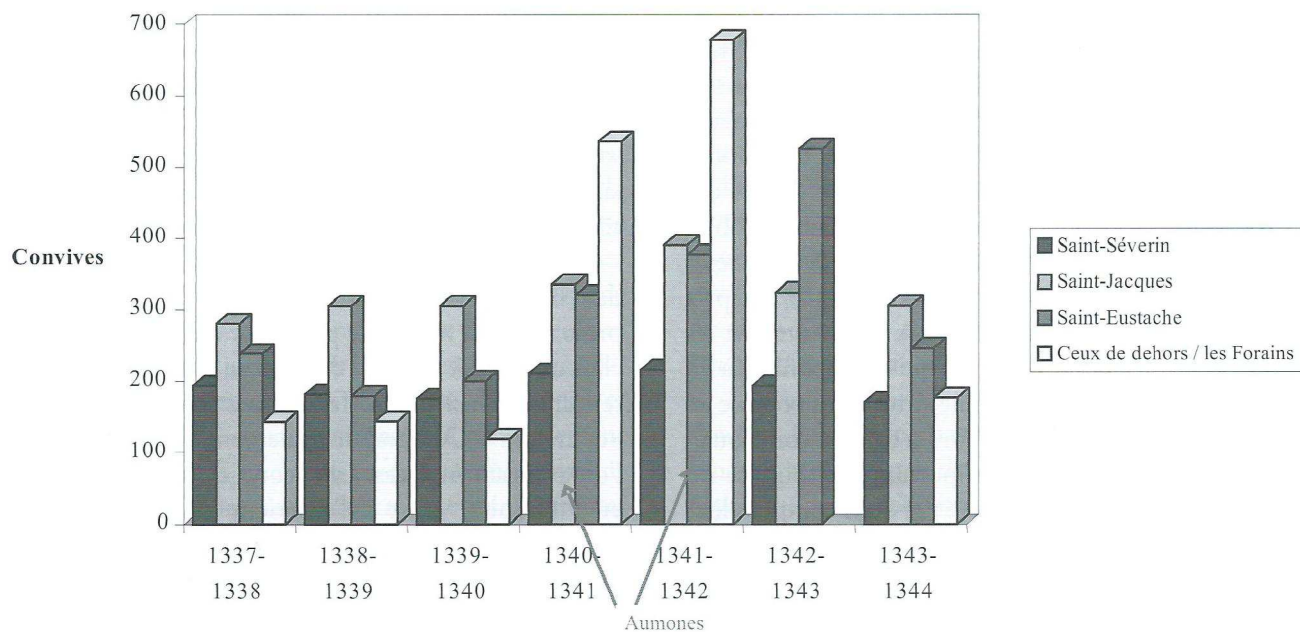
3.1. Les convives

Très peu d'éléments permettent d'identifier les convives, qui sont définis dans les comptes comme des « personnes » payant chacune un droit de participation de deux à quatre sous. Mais on peut toutefois se faire une idée de leur assise sociale en relevant dans la partie des legs des trépassés du compte de la confrérie, de 1330 à 1360 (annexe II), les métiers et charges des personnes décédées, en considérant que celles-ci étaient des confrères. Plus de soixante-dix professions y sont répertoriées, allant des petits métiers comme la lavandière, la regrattière ou encore le porteur d'eau, aux artisanats de luxe tels les gantiers, les orfèvres et les pelletiers. Les professions qui reviennent le plus souvent sont les orfèvres, les merciers, les pelletiers, les cordonniers, les « talemeliers » (boulangers), les épiciers et les fripiers. La plupart d'entre eux incarnent la grande bourgeoisie parisienne. Ces legs informent également sur les charges et états de certains décédés : à l'exemple de monseigneur Jehan, aumônier de la reine, de Jehan Langlois, valet de cuisine de la reine, ou du clerc du roi, monseigneur Seans. Ou encore de Nicolas Cossien, huissier de la Chambre des comptes, et de Pierre de Valenciennes, prévôt de la monnaie. Tous ne peuvent être cités ici,

20. VINCENT 1994, p. 18.

21. Les « pèlerins qui firent le jeu au jour du siège queillirent par les tables au disner XIII livres parisis ».

22. C'est une révolte contre l'impôt. Le mot « Maillotin » découle des maillets de plomb que l'on entreposait pour la défense de la ville, et qui ont été saisis par les émeutiers.



Nombre de convives par doyen sur sept années.

mais signalons encore les béguines, prêtres, écuyers et chevaliers, etc.

La participation des confrères au banquet est plus ou moins importante selon les années. D'après les comptes, le début des années 1340 est une période de grande affluence avec une moyenne annuelle de 1085 participants et une pointe de 1283 personnes en 1341-1342. Au milieu des années 1350, la moyenne descend à 684 convives et à 682 pour la seconde moitié des années 1370 et le début des années 1380²³. Cette évolution traduit peut-être une baisse graduelle de la ferveur des pèlerins envers la confrérie. Elle peut également témoigner d'une sélection plus rigoureuse du recrutement des nouveaux confrères. La guerre de Cent Ans est aussi un élément à ne pas négliger : l'insécurité s'installant dans les campagnes parisiennes, notamment après la défaite de Poitiers et la capture du roi Jean le Bon en septembre 1356. Mais la Peste noire y a probablement joué un rôle majeur. L'épidémie s'est abattue sur la capitale en août 1348 et a atteint son maximum entre les mois de juin et d'octobre 1349 : environ 30 % des convives disparaissent après son passage²⁴.

23. De 1340-1341 à 1343-1344 = 1085 participants; de 1352-1353 à 1356-1357 = 684 participants; de 1374-1375 à 1381-1382 = 682 participants.

24. Cette estimation est faite à partir du nombre annuel des convives et du nombre annuel des confrères décédés. Pour le détail de l'estimation voir RAMBOURG 1996, p. 20-31.

3.2. Le financement

La mise en place du banquet demandait toute une organisation financière, matérielle et humaine. Le premier objectif des organisateurs était de trouver des fonds pour le financer. Les doyens organisaient une quête et parcouraient (avec un clerc et un crieur) les rues de leur circonscription ou de la ville pour récolter des dons. Cette quête débutait aux alentours de la Saint-Jacques et durait généralement six jours. L'argent récupéré correspondait en fait à la participation des pèlerins pour être « séant à table ». Ils devaient payer deux sous dans la première moitié du XIV^e siècle, quatre sous dans la seconde, puis un sou d'aumône supplémentaire à partir de 1352-1353. La somme totale annuelle entrait dans la recette de la comptabilité des doyens. Les aumônes des pèlerins et des non-pèlerins ne participant pas au banquet étaient également répertoriées, ainsi que les « entrées » des non-confrères et des nouveaux pèlerins intégrant la confrérie. Ces derniers payaient trois sous (quatre sous avec l'aumône), mais n'assistaient pas au banquet en tant que convives mais comme serveurs²⁵. C'était, semble-t-il, la règle pour tout nouveau pèlerin entrant dans la confrérie.

25. Arch. Assistance Publique, liasse 99, cote 2274, années 1350-1351, « Pour desjeuner des nouveaux pèlerins servants et pour façon de pastés quant ils mangèrent... ».

Ce financement était complété par la vente des restes du banquet et de ce qui n'était pas utilisé. Pratiquement tout était récupérable et donc vendable : «le demourant de la cuisine», le sel, le pain, le vin, les tonneaux et les queues de vin vides, la lie des vins, ainsi que le bois et le charbon. Ce qui rapportait le plus d'argent était les «cuirs des bœufs», les abats, et les graisses animales (graisse, flambart et suif). Entre 1374-1375 et 1381-1382, les confrères récupérèrent ainsi en moyenne près de 25 % du prix d'achat des bœufs et des pourceaux en revendant les graisses et les cuirs (annexe III). Ce qui correspondait à un peu plus de 7 % de la recette totale, atteignant presque les 10 % en 1379-1380 (annexe IV). La revente contribuait pour une part relativement importante au budget du banquet. Celui-ci était en fait géré par deux comptabilités qui ne se croisaient pas; celle des doyens qui finançaient tout ce qui avait trait à l'activité du repas (personnel, matériel, aliments); et celle de la confrérie qui se chargeait du parement de la salle, de son entretien, et du gros œuvre sur le long terme (construction, réparation...).

Pour le banquet, les doyens dépensaient des sommes conséquentes qui pouvaient atteindre, selon les époques, près de 35 % des dépenses totales de la confrérie (annexe V). Pour se faire une idée de ce que pouvaient représenter de telles sommes aux yeux des contemporains, transformons les 225 livres dépensées en 1352-1353 en salaire annuel d'un maître couvreur et d'un aide couvreur qui travaillèrent la même année à la confrérie Saint-Jacques-aux-Pèlerins, et qui gagnèrent chacun journalièrement et respectivement six et trois sous²⁶; ce qui équivaut à plus de trois années de salaire pour le maître et à plus de six années pour l'aide²⁷.

3.3. Le cadre du banquet et de la cuisine

Dans un premier temps, le banquet se déroulait dans un endroit que l'on appelait «loge». C'était une construction rudimentaire édifiée sur les terrains de l'hôpital. La structure en bois soutenait un toit de tuiles et une gouttière, et n'avait pas de cloisons extérieures. Au début des années 1340, le mot «loge» devient «logeys» dans les comptes et définit un ensemble formé d'un lieu et d'un édifice en pierre (murs et piliers), situé près du cimetière

et derrière l'église. Quelques décennies plus tard la dénomination se fait encore plus précise avec le mot «salle». Elle avait un minimum de huit travées en 1396-1397, et était régulièrement louée à des confréries qui souhaitaient y tenir leur siège (de Boulogne, de la Magdelaine, des Jongleurs, des Trois Roys); ce qui confirme le caractère majeur du banquet pour toute confrérie.

Lorsque le nombre des convives était trop important, des «bennes» (toiles) étaient louées et suspendues dans le prolongement de la salle pour l'agrandir et protéger de la chaleur de l'été. La veille du siège, la salle était parée d'une tenture de plusieurs étoffes cousues entre elles et appelées «courtines». On tendait également des tapisseries que l'on avait empruntées. La décoration s'étendait à l'église et à l'hôpital, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur des bâtiments. Cet embellissement reflétait l'esprit de fête de la confrérie et l'importance de cette journée aux yeux des confrères. Ceux-ci louaient presque tout : les tréteaux et les planches pour les tables, les «formes» (des bancs avec dossier), ainsi que de la vaisselle composée de pots, d'écuelles et de verres en 1319-1320. Mais ils donnaient généralement peu de détails et parlaient de «louage de vaisseaux de cuisine et de tables» (1339-1340). Ils durent néanmoins en acquérir, puisqu'ils vendirent trente livres et demi de vieilles écuelles d'étain en 1347-1348, et que le registre de 1482-1484 informe d'une liste de vaisselle en étain qui servait au banquet.

24 douzaines d'écuelles et 11 écuelles
6 douzaines de petits plats et 4 plats
3 douzaines de plats moyens et 2 plats
3 douzaines de grands plats et 3 plats
5 douzaines de gardes nappes
4 douzaines d'aiguères
9 douzaines de pintes et 6 pintes

Tableau n° 2 : Vaisselles en étain 1482-1484.

En revanche les confrères eurent très tôt leurs propres nappes qu'ils conservaient dans une «huche». Ils les sortaient pour l'occasion, les lavaient et en recouvraient les tables. Huit pièces furent ainsi nécessaires pour le siège de 1321. Ils mettaient à chaque emplacement une «aube» ou une «touaille» c'est-à-dire une serviette²⁸. Ils disposaient

26. GEREMEK 1992, p. 123-124.

27. La méthode de calcul est celle de Guy Bois (BOIS 1981, p. 97-99) : l'année de travail théorique au XV^e siècle est estimée à 275 jours, et on suppose 240 jours de travail réel. Ce qui donne un salaire annuel de 72 livres pour le maître et de 36 livres pour l'aide couvreur.

28. Les deux mots sont utilisés dans les comptes. On parle de laver les «aubes et les napes de la table du siège» en 1319-1320, et de laver les «napes et les touailles» en 1326-1327.

également des « dressoirs », dessertes facilitant le service des mets. Un « luminaire » était installé, et de l'herbe verte étalée sur le sol comme cela se faisait couramment à cette époque.

La cuisine était, comme la « loge », une construction rudimentaire, et certainement temporaire, puisqu'en 1332-1333 la cour fut vidée et nettoyée pour installer « la cuisine du siège ». Elle deviendra par la suite une cuisine permanente (1375-1376) faite de quarante-neuf toises de « gros murs » et surmontée d'une charpente couverte de trois mille tuiles. Il y avait au moins une cheminée, des « fourneaux » sur lesquels on mettait des « chaudières », des lavoirs, une porte qui devait ouvrir sur l'extérieur, et une « porte-dressoir²⁹ » qui communiquait probablement avec la salle sous la forme d'un passe-plat où pouvaient transiter les mets, comme le montre une miniature des *Chroniques* de Froissart (XIV^e siècle). La cuisine disposait d'un « dressoir à dépecer les chairs » qui était en quelque sorte une table de travail. Il y avait aussi un « dressoir à vin » car les confrères avaient, outre une paneterie, une bouteillerie. Les ustensiles de cuisine étaient loués comme la vaisselle de table, à l'exemple des cuves à saler la « chair », des cuiviers, des pots et des broches. Mais ne doutons pas d'une plus grande variété d'instruments de cuisine tels ceux présentés dans le *Mesnagier de Paris* pour la préparation des noces de Hantecourt, un mois de septembre :

Item pour louage de linge, c'est assavoir pour .vi. tables : .iii. grans potz de cuivre pour .xvi. douzeines d'escuelles, .ii. chaudières, .iiii. couloueres, ung mortier, ung pestail, .vi. grosses nappes pour cuisine, .iii. grans potz de terre a vin, ung grant put de terre pour potage, .iiii. jactes et .iiii. culliers de boiz, une paille de fer, .iiii. grans paelles a ance, deux trepiers, culier de fer percee, pour ce .lvi. sols parisis. Vaisselle d'estain : .x. douzeines d'escuelles, .vi. douzeines de petiz platz, .ii. douzeines et demye de grans platz, .viii. quartes, .ii. douzeines de pintes, .ii. potz a aumosne. Pour tout ce : .xvi. sols parisis³⁰.

3.4. La grande mobilisation

Les préparatifs mobilisaient de nombreuses personnes. Et au fur et à mesure que l'on s'approchait de la date du

banquet, l'activité devenait de plus en plus intense. On faisait appel à différents corps de métiers, à commencer par les maçons, les charpentiers et les couvreurs pour diverses réparations. Des « valets » se chargeaient de nettoyer et de parer la salle et l'église, comme en 1347-1348 où la veille du siège cinq personnes décorèrent le lieu du repas et portèrent les tapis. Il faut s'imaginer l'arrivée du mobilier et de la vaisselle, la réception des marchandises, le début des activités culinaires sollicitant beaucoup de main-d'œuvre rémunérée ou bénévole. Tout devait être parfait, même les chandeliers.

Les confrères faisaient appel à des queux, à des professionnels de la cuisine habitués à préparer des banquets. Ils venaient accompagnés d'aides ou de valets de cuisine qu'ils payaient. Une pratique courante que l'on retrouve dans le *Mesnagier de Paris* (1393) : « un queux et ses valets qui coûteront deux francs de loyer sans les autres droits; mais le queux paiera valets et portages...³¹ »; on disait d'ailleurs « à plus d'écuelle plus de loyer ». Les confrères faisaient parfois venir de leur propre chef des aides ou des valets qu'ils rémunéraient eux-mêmes. Les effectifs du personnel de cuisine étaient variables selon les banquets, mais nous avons peu d'information. Tout au plus pouvons-nous relever les vingt-six personnes (quatre queux, vingt-deux aides de cuisine et d'échansonnerie) du banquet de 1321. En revanche, on en sait un peu plus sur le nombre des queux; à l'exemple des cinq qui travaillèrent pour le banquet de 1342 qui rassemblait 1 283 convives, et des sept de l'année suivante pour 1 068 personnes (annexes VI et VII). Les scribes les nommaient quelquefois comme dans le compte de 1341-1342 : Guillaume le Bègue, Guillaume le Double, Jacquemart de Cambray, Guillaume Coussiau et Jehan de Laval (ce dernier est de nouveau cité en 1343-1344 alors que ses quatre collègues de cette année-là ne le sont pas).

4. Aliments et cuisine

4.1. La viande

Des denrées qui composaient le menu du banquet, la viande était la première dépense alimentaire et représentait le tiers des dépenses totales des doyennés dès les années 1350 (annexe VIII). Le bœuf et le porc, plus rarement le porc, composaient invariablement le repas, sauf en 1324-1325 où le bœuf fut remplacé par le veau. Dans un premier temps, les confrères s'approvisionnaient auprès des boucheries parisiennes. Et pour le siège de 1321 ils

29. Arch. Assistance Publique, liasse 123, cote 2298, année 1375-1376, « pour rappareiller le viel huis du dressouer par lequel on va à la cuisine ».

30. *Mesnagier* 1994, p. 586.

31. *Mesnagier* 1994, p. 578; voir aussi RAMBOURG 2005, p. 35-45.

achetèrent leur viande de bœuf à la boucherie du «châtelet». Ils firent aussi appel à un certain «Pierre Le Bouchier» pour l'achat et probablement la préparation de deux bœufs. Il en fut de même pour le banquet de 1324, où deux bouchers de Sainte-Geneviève reçurent quinze livres pour cinq bœufs. Ces derniers acquièrent également les sept veaux et demi de l'année suivante. Mais à partir de 1329-1330, les confrères changèrent leurs pratiques et achetèrent leurs bœufs sur pied, c'est-à-dire vivants, dans les alentours de la capitale (voir le tableau n° 3 et l'annexe IX). Les bovins étaient amenés à Paris et gardés quelques jours (un jour et deux nuits en 1340-1341). On les nourrissait d'avoine, de froment et de foin (1341-1342), puis on les conduisait à la boucherie (Sainte-Geneviève pour l'année 1341-1342) où des «égorcheurs» se chargeaient de les tuer et de les dépecer. La viande était ensuite livrée dans les locaux de la confrérie.

Il en était de même des pourceaux qu'on allait chercher vivants et que l'on transportait en charrette vers Paris, pour ensuite les confier à un «valet». On les gardait généralement huit jours dans une étable où on les nourrissait de «grains» et d'orges. Parfois on les achetait longtemps à l'avance comme en 1324-1325 où un certain «J. Porchier» fut payé seize deniers la semaine pour les avoir gardés et nourris durant huit semaines. On en profitait pour les languoyer, c'est-à-dire examiner leur langue pour voir s'ils n'étaient pas porteurs de maladies, notamment la ladre (ou lèpre). Cela pouvait également se faire au moment de l'acquisition des pourceaux. Puis on les conduisait à la boucherie où ils étaient sacrifiés et échaudés : on les plongeait alors dans l'eau bouillante pour les dépouiller plus facilement de leur poil. Les quelques jours ou quelques semaines de repos que les confrères accordaient aux animaux étaient loin d'être anodins : les faire voyager sous la chaleur de l'été ne pouvait que les éprouver. Leur donner un peu de répit permettait d'obtenir une viande de meilleure qualité.

Années	Lieux en ancien français	Animaux
1341-1342	Loncumel	Bœuf
1351-1352	Choisy	Bœuf
1352-1353	Bourgeel	Bœuf
1355-1356	Mitry	Bœuf
1374-1375	Saint et Fontenay	Bœuf
1350-1351	Bourgeel et Aunay	Pourceaux
1352-1353	Montmorency	Pourceaux
1355-1356	Montmorency	Pourceaux

Tableau n° 3 : Lieux d'approvisionnement des bœufs et des pourceaux.

4.2. Les assaisonnements

Les assaisonnements se définissent comme des ingrédients servant à relever le goût d'un aliment, à accommoder une préparation culinaire ou agrémenter un mets. Les confrères achetaient des quantités importantes de sel (annexe X) : du gros, probablement destiné au salage de la viande crue, du «délié» c'est-à-dire du sel fin, et plus rarement du sel blanc. Ils achetaient aussi des épices que les scribes ne détaillaient pas dans les comptes. Ils parlaient néanmoins de «poudre d'épices» (1319-1320 et 1323-1324), de «toutes les poudres d'épices» (1320-1321), laissant supposer l'achat de poudres distinctes une même année. Pour le banquet de 1327, une somme de quatre livres trois sous avait été dépensée «pour toutes épices, pour poudre, pour poivre, pour gingembre, pour cannelle et pour safran». On retrouve pareillement des poudres dans les traités de cuisine de l'époque, comme dans ceux du *Viandier* (1392)³² et du *Mesnagier de Paris* (1393) : «fines poudre d'épices, poudre d'épices, bonne poudre d'épices, poudre bien petite...». On y décèle des différences de mélange; le *Viandier* parlant, entre autres, de poudre d'épices de cannelle, de «fines épices» sans poivre, alors que le *Mesnagier* précise que la poudre fine est faite de gingembre blanc, de cannelle, de clous de girofle, de graine de paradis et de sucre. Les confrères achetaient aussi une «poudre de gâteaux» (annexe XI) sans en donner la composition. Elle était utilisée dans la préparation des «mortereux» (1379-1381); recette que l'on abordera dans la suite de cet article.

Outre les épices, le verjus était une autre caractéristique de la cuisine médiévale. Les confrères en achetaient de un à trois setiers selon les années – au-delà de leur propre production qu'ils tiraient des vignes qu'ils avaient le long du mur du cimetière. Le treillage, qui était lié avec de l'osier, était constitué de merrains : trente-six pièces furent nécessaires à son renouvellement en 1374-1375. Le raisin, une fois cueilli, était transporté au pressoir pour en extraire le jus que l'on salait ensuite au gros sel. Puis le verjus était mis dans de petits barils que l'on appelait «caques»; trois furent nécessaires en 1386-1387 pour les cinquante et un setiers de verjus répertoriés dans les comptes. Ce verjus n'était pas utilisé dans les préparations culinaires du banquet mais vendu, comme l'étaient les noix des noyers du cimetière. La comptabilité révèle par ailleurs d'importants achats de moutarde (annexe XII)

32. PICHON et VICAIRE 1892.

qui, à cette époque, était considérée comme une sauce : le *Mesnagier de Paris* la classe ainsi parmi les sauces non bouillies. À partir de 1374-1375, les confrères acquièrent régulièrement de la ciboule. C'est un des rares aliments végétaux (herbe, légume, salade) rencontrés dans nos sources, à part les fruits et les céréales. À la lecture des comptes en effet, le banquet paraît composé essentiellement de viandes. Peut-être existait-il un autre réseau d'approvisionnement par où transitaient les légumes ? Nous n'en avons aucune trace.

4.3. Fromages, œufs et fruits

Les fromages relevés dans les comptes peuvent être classés en trois catégories. Il y a ceux pour lesquels nous ne disposons d'aucune indication particulière, à part le mot «fromage» – une chose assez courante en ce temps, comme le montrent certaines recettes du *Mesnagier de Paris* telles les «rissoles à jour de poisson» et les «pipefarces». Il y a les fromages pour lesquels on a une précision qualitative ou de fabrication, à l'exemple des fromages «de presse», des quatre «vieux fromages» de 1352-1353, et de celui de «gain» (1380-1381) qui informe de l'utilisation d'un lait riche en matière grasse, et que l'on retrouve régulièrement dans les recettes médiévales : «poulaille farcie» et «tarte jacobine» du *Mesnagier*; «pâtés norrois» et «épaule de mouton farcie» du *Viandier* de la Vaticane (mi-XV^e siècle). Il est également courant de rencontrer plusieurs sortes de fromage dans une même préparation, comme cette tourte du *Mesnagier* dans laquelle on incorpore des fromages «mou», «moyen» et «vieux». Les fromages entrant dans la troisième catégorie ont une indication de provenance. Le fromage de Champagne y est régulièrement cité (annexe XIII) jusqu'au milieu des années 1370. Il était fort connu, et Guillaume de La Villeneuve le vantait déjà dans ses *Crieries de Paris*³³ du XIII^e siècle : «J'ai bon fromage de Champagne». Il fut ensuite remplacé par les fromages de Berry et de Sens à cause probablement des difficultés que traversait alors le comté de Champagne.

Les fromages étaient dans la plupart des cas utilisés dans des préparations culinaires, comme les très grandes quantités d'œufs achetés par les confrères : de plusieurs milliers à plusieurs centaines selon les années et le nombre des convives (annexe XIV). Il fallait un peu plus de trois œufs en moyenne par personne à la fin des années 1330,

un peu plus de deux au début des années 1340 mais un seul pour les années 1370 : cette évolution révèle peut-être un changement dans le menu ou dans les mets. Dès les premiers banquets, les convives mangeaient des fruits disposés sur les tables. Leur variété n'est d'abord pas précisée, et il faut attendre le compte de 1338-1339 pour voir nommément apparaître la poire, qui devient le fruit de prédilection des confrères. Ils en achetaient des milliers : de 3 000 en 1341-1342 à une moyenne de 1 500 dans la seconde moitié des années 1370, ce qui faisait un peu plus de deux poires par personnes (annexe XV). Ce fruit était, comme la pomme, fort répandu dans la société médiévale et couramment consommé.

4.4. Le morterel

Les comptes renseignent peu sur l'apprêtement des aliments. Mais des détails permettent d'approcher des manières de faire et des préparations culinaires. La veille du banquet, les queux salaient la chair. Cette pratique paraît courante à certaines périodes de l'année, comme le suggère l'auteur du *Mesnagier de Paris* : en «juin et en juillet boeuf et mouton salé par pièces est bien cuit à l'eau et aux ciboules, salé du matin aux vêpres ou d'un jour au plus». Rappelons que les animaux étaient abattus environ deux jours avant le banquet; il en résultait une viande très fraîche, alors qu'aujourd'hui nous consommons une viande de boucherie qui a reposé au moins une dizaine de jours jusqu'au degré de tendreté souhaitée. Le banquet se déroulant en plein été, les queux n'avaient pas vraiment la possibilité de laisser rassir une viande durant la saison chaude, au risque qu'elle se gâte. La saler une dizaine d'heures avant sa consommation permettait peut-être d'activer le processus d'attendrissement³⁴.

Cette viande entraînait probablement dans la confection des «mortereux»; la seule préparation culinaire mentionnée dans les comptes. Ce plat était fort répandu dans les traités culinaires de l'époque³⁵. La viande était cuite dans de l'eau et du vin, puis extraite du liquide pour

34. Hervé This m'a confirmé cette idée en m'expliquant que «la marinade ne semble pas entrer dans les viandes en général, et l'acidité prévient même la diffusion. En revanche, une viande trempée dans une solution acide est protégée contre la putréfaction. Le sel, qui élimine l'eau et limite donc la prolifération des micro-organismes, pourrait avoir la même action. Dans les deux cas, l'attendrissement résulterait d'un rassissement en conditions protégées». Je le remercie ici d'avoir bien voulu m'apporter ces éléments de réponse.

35. PLOUVIER 2003, p. 130.

33. FRANKLIN 1984.

être ensuite hachée et revenue dans de la graisse. Les épices étaient délayées dans le bouillon avec du verjus, puis versées dans le pot où était la chair afin de remettre le tout à bouillir. On y ajoutait parfois du fromage «bon et fin» et coupé «le plus menu» possible. Puis on liait l'ensemble à la mie de pain et aux jaunes d'œuf³⁶. La recette du *Mesnagier de Paris* (1393) se faisait soit avec des foies et des gésiers de volaille, soit avec du veau, du porc, ou bien encore du mouton. Dans le *Viandier* de la fin du XV^e siècle on préférait utiliser du faisan, de la perdrix, du chapon, ou du chevreau, ou encore les quatre ensemble. Le choix de la viande était ainsi laissé à la convenance des cuisiniers, comme celui des épices d'ailleurs, entre cannelle et gingembre.

Selon les comptes de la confrérie, les «mortereux» du banquet contenaient de la viande de bœuf (nous pensons que les porcelets étaient rôtis); du fromage (ceux du Berry furent achetés pour le plat); de la «poudre de gâteaux» dont nous ne connaissons pas la composition, du verjus, du vin, des œufs et du pain. Il est assez rare de retrouver dans une comptabilité la mention d'une recette répertoriée dans les recueils de cuisine de l'époque, avec les ingrédients qui la composent. Cela mérite d'être relevé. Cette trouvaille conforte la valeur des traités culinaires en tant que source, et la pratique «réelle» des recettes qui y sont présentées.

4.5. Le pain

Dans un premier temps, les confrères achetaient du blé en quantité importante «pour faire le pain du siècle»: de quatre à cinq muids entre 1329 et 1333 (annexe XVI). Parfois le blé était acquis auprès de plusieurs marchands, à des prix différents (1328-1329) selon sa qualité. Les marchés proposaient en effet «les meilleurs blés», «les blés marchands» constitués de froment moyen, et «le petit blé» qui était un froment de basse qualité³⁷. Les confrères devaient ensuite confier le blé à un ou plusieurs boulangers qui se chargeaient de le faire moudre et de le transformer en pain; une pratique courante dans les villes médiévales. Mais les comptes sont peu prolixes sur ce point, même si l'on sait que des valets firent du pain en 1342-1343. En revanche, la comptabilité révèle que la confrérie délaissa peu à peu l'achat du blé, et définitivement en 1350-1351, pour acquérir du pain déjà confectionné.

36. Nous nous sommes basés sur les recettes du *Mesnagier de Paris* (*Mesnagier* 1994, p. 720), et du *Viandier* de 1486 (Houilles : Éditions Manucius, p. 22).

37. DESPORTES 1987, p. 18.

Ils en utilisaient de deux sortes : le blanc et le bis. Le premier, appelé pain «de Chailly», était préparé avec la fleur de farine des meilleurs blés et était très apprécié des notables parisiens. Le second s'obtenait avec le reste de farine passé dans un blutoir plus gros donnant ainsi une farine moins blanche, voire brune. On pouvait aussi le fabriquer à partir d'un blé de moyenne qualité. Les confrères en faisaient des tranchoirs et en tiraient en moyenne quatre par pain bis (tableau n° 4 et annexe XVII). Pour le banquet de 1380, ils employèrent du pain de Corbeil. Les boulangers de cette commune venaient le vendre le samedi aux halles de Paris – le pain arrivait dans la capitale par la Seine et était déchargé place de Grève³⁸. En général, les confrères prévoyaient un pain blanc par convive. C'était probablement un petit pain rond, comme ceux représentés dans nombre de miniatures de l'époque.

Années	Convives	Pain blanc	Pain bis	Surplus pain blanc
1374-1375	600	660	120	60
1375-1376	628	684	120	56
1376-1377	640	744	168	104
1377-1378	656	720	144	64
1378-1379	688	744	192	56
1379-1380	643	732	216	89
1380-1381	780	840	240	60
1381-1382	817	964	240	147

Tableau n° 4 : Nombre de pains par rapport au nombre de convives de 1374 à 1382.

4.6. Le vin

Il ne pouvait y avoir de banquet sans vin. Il représentait la deuxième grosse dépense avec une moyenne de plus de 26 % des dépenses totales des doyennés pour les années 1350 (annexe VIII). Les confrères achetaient aussi bien du vin blanc que du vin «rouge». Les scribes précisaient rarement l'origine du premier à l'exception du vin blanc de Bourgogne acheté en 1352-1353, et du «bourgogne» de 1377-1378 (annexe XVIII). À l'époque on entendait par vin de «Bourgogne» les vins du pays d'Auxerre; survivance d'un temps où les seuls vins qui provenaient de Bourgogne étaient ceux des coteaux de l'Yonne et des environs. Cela dura jusqu'à l'ordonnance royale de février 1416 qui redéfinit l'appellation à «toutes manières de

38. DESPORTES 1987, p. 132.

vins... creus au dessus du pont de Sens, tant ceulx du païs de l'Aucerrois comme ceulz du païs de Beaunois³⁹».

L'Île-de-France produisait également un vin blanc réputé et considéré au XIII^e siècle comme le plus noble des vins blancs pour sa limpidité. En 1360 cependant, le Grand Conseil du roi, dans les instructions sur la manière de lever une aide à Paris pour payer la rançon du roi Jean, plaçait le vin de «Bourgogne» devant le vin de «France⁴⁰». Il est donc bien difficile de déterminer l'origine du vin blanc que, longtemps, les confrères acquirent en plus grande quantité que le vin vermeil. Dans les premières décennies, le rapport allait de trois tonneaux de blanc pour un ou deux de vermeil (1329-1331), et dans les années 1350 de deux à trois queues de blanc pour une de vermeil. À partir de 1374-1375 (sauf en 1376-1377) les achats furent à peu près équivalents. Puis le vin vermeil devança le blanc à la fin des années 1370 et au début des années 1380. Ce changement ne peut être lié à une question de prix puisque le vin vermeil acheté pour le banquet est généralement plus cher que le vin blanc (annexes XIX-XX). Cela ressemble fort à une évolution du goût, à moins que le prestige du vin de Beaune, qui est le plus cité dans les comptes, ne soit un élément d'explication.

Celui-ci apparaît principalement dans la première partie des années 1320 et dans la seconde moitié des années 1370. De très grande renommée, le vin de Beaune représentait la qualité et l'excellence : les papes d'Avignon en étaient de grands consommateurs, la table du roi en était pourvue, tous les grands du royaume se devaient d'en boire. Il n'est dès lors pas anormal de le retrouver sur la table d'une des plus grandes confréries parisiennes. En 1375-1376, les confrères achetèrent également une queue de vin de «pinot». Cette précision dans les comptes de la

confrérie est importante car, selon Roger Dion, le mot «pinot» apparaît pour la première fois dans le dernier quart du XIV^e siècle et plus particulièrement en 1375 dans la comptabilité de la maison ducale de Bourgogne. Il désigne un cépage noir considéré comme le plus fin des plants de la région. Dans nos sources, il correspond à un vin que l'on différencie du vin de Beaune alors qu'ils sont du même ordre de qualité par leur prix. Les confrères achetèrent aussi du vin de Gascogne qui n'est mentionné que deux fois dans les comptes (1322-1323 et 1342-1343), et servirent du vin du Gâtinais aux banquets des années 1326-1327 et 1327-1328 et à celui de 1343. Celui-ci accompagnait les vins de Gascogne et de Beaune et valait trois fois moins que ce dernier.

Conclusion

De fait, si le vin servi au banquet confirme le haut statut de la confrérie, les aliments qui composaient le repas, du moins ceux qui apparaissent dans les comptes, correspondent plus à une table de la bourgeoisie qu'à une table aristocratique. Au sein de la confrérie se côtoyaient petite et grande bourgeoisie, ce qui permet peut-être de mieux comprendre la constance du menu : pratiquement toujours les mêmes aliments d'une année à l'autre sans que l'on puisse dire si les préparations étaient immuables. À travers cette continuité alimentaire transparaît pourtant une certaine humilité qui est celle des confrères se réunissant autour d'un repas pour fêter leur saint patron. La mise en œuvre du banquet était dans le même temps un événement majeur de la vie confraternelle que les comptes transmettent avec précision.

39. DION 1999, p. 286.

40. *Ibid.*, p. 288.

BIBLIOGRAPHIE

BARON F.

1970, «Enlumineurs, peintres et sculpteurs parisiens des XIV^e et XV^e siècles, d'après les archives de l'hôpital Saint-Jacques-aux-Pèlerins», *Bulletin archéologique du comité des travaux historiques et scientifiques*, nouvelle série, 6, p. 77-115.

BOIS G.

1981, *Crise du féodalisme*, Presse de la fondation nationale des sciences politiques, Paris, 410 p.

BORDIER H.

1875, «La confrérie des pèlerins de Saint-Jacques et ses archives», *Mémoires de la Société de l'histoire de Paris et de l'Île-de-France*, 1, p. 186-228.

1876, «La confrérie des pèlerins de Saint-Jacques et ses archives», *Mémoires de la Société de l'histoire de Paris et de l'Île-de-France*, 2, p. 330-397.

DESPORTES F.

1987, *Le pain au Moyen Âge*, O. Orban, Paris, 228 p.-8 p. de pl.

DION R.

1999, *Histoire de la vigne et du vin en France, des origines au XIX^e siècle*, Flammarion, Paris, 768 p.-15 p. de pl.

FRANKLIN A. (éd.)

1984, *Les rues et les cris de Paris au XIII^e siècle*, Éditions de Paris, Paris, 204 p.

GEREMEK B.

1992, *Le salariat dans l'artisanat parisien aux XIII^e-XV^e siècles*, École des Hautes Études en Sciences Sociales, Paris, p. 123-134.

LAURIoux B.

1999, «Les repas en France et en Angleterre aux XIV^e et XV^e siècles», dans FLANDRIN J.-L. et COBBI J. (dir.), *Tables d'hier, tables d'ailleurs*, O. Jacob, Paris, p. 87-113.

Mesnagier (Le)

1994, *Le Mesnagier de Paris*, Le Livre de Poche, Paris, 859 p.

PICHON J. et VICAIRE G.

1892, *Le Viandier de Guillaume Tirel, dit Taillevent*, Techener, Paris, LXVIII-178 p.

PLOUVIER L.

2003, *L'Europe à table*, 2, Labor, Bruxelles, 200 p.

RAMBOURG P.

1996, «Les repas de la confrérie Saint-Jacques-aux-Pèlerins à Paris, de 1319 à 1407», *Mémoire de maîtrise*, Université Paris 7 Denis-Diderot, 107 p., dactyl.

2005, *De la cuisine à la gastronomie : histoire de la table française*, L. Audibert, Paris, 286 p.-24 p. de pl.

2006, «L'abbaye de Saint-Amand de Rouen (1551-1552) : de la différenciation sociale des consommateurs, au travers des aliments, à la pratique culinaire», dans CLAVEL B. (éd.), *Production alimentaire et lieux de consommation dans les établissements religieux au Moyen Âge et à l'époque moderne*, actes du colloque de Lille, 16-19 oct. 2003, *Histoire médiévale et archéologie*, 1, 19, p. 217-229.

VINCENT C.

1994, *Les confréries médiévales dans le royaume de France XIII^e-XIV^e siècle*, Albin Michel, Paris, 259 p.

ANNEXES

Annexe 1 : prix des dîners

Dîners des comptes des doyens	
Années	Prix
1374-1375	24 s.
1375-1376	12 s.
1376-1377	27 s. 4 d.
1377-1378	24 s.
1378-1379	12 s.
1379-1380	8 s.
1380-1381	17 s. 8 d.

Dîners de la Saint-Jacques	
Années	Prix
1339-1340	11 s. 2 d.
1374-1375	16 s.
1375-1376	12 s.
1376-1377	17 s. 4 d.
1377-1378	65 s.
1378-1379	13 s. 4 d.
1379-1380	16 s.
1381-1382	16 s.
1387-1388	69 s. 8 d.
1388-1389	39 s.
1392-1393	55 s.
1397-1398	48 s.
1399-1400	64 s.
1402-1403	60 s.
1403-1404	78 s.
1404-1405	55 s. 8 d.

Dîners des comptes de la confrérie	
Années	Prix
1377-1378	6 l. 4 s.
1396-1397	10 l. 7 s.
1397-1398	15 l. 15 s.
1398-1399	18 l. 10 s.
1399-1400	14 l.
1402-1403	21 l. 12 s. 4 d.
1403-1404	18 l. 6 d.
1404-1405	17 l. 19 s. 4 d.
1405-1406	18 l. 10 s.
1406-1407	16 l. 18 s.
1407-1408	13 l. 6 s.

Annexe 2 : Métiers rencontrés dans la partie des legs des trépassés de 1330 à 1360

Apothicaire	Faiseur de four	Orfèvre
Armurier	Feutrier	Ouvrier de soie
Balancier	Filandrière	Parcheminier
Barbier	Forain	Patemostier
Basenier	Foulon	Pâtissier
Bocetier	Fourbisseur	Pêcheur
Boucher	Fournier	Pelletier
Boulangier	Fripier	Poissonnier
Bourcier	Fromagère	Porteur
Bourrelier	Gantier	Porteur d'eau
Bûchier	Gantier de laine	Potier d'étain
Cervoisier	Guennier	Poulaillier
Chandelier	Kalendreur	Queu
Changeur	Lavendière	Regrattière
Chaucier	Maçon	Sellier
Chaufecire	Marchand	Tailleur
Cordonnier	Marchand de bûches	Talemelier
Courretier de chevaux	Marchand de chevaux	Tanneur
Courtillier	Mercier	Tavernier
Couvreur	Messagier	Teinturier
Déchargeur	Mesureur de blé	Tondeur
Drapier	Mesureur de bûches	Tonnellier
Épicier	Moutardier	Verrier
Épinglier		Voiturier

Annexe 3 : Montants de la revente des graisses et des cuirs par rapport au prix d'achat des bœufs et des porceaux

Années	Prix d'achat des bœufs et des porceaux (total)	Revente des graisses et des cuirs (total)	% de la somme récupérée sur le prix d'achat
1374-1375	863 sous	182 sous	21,09 %
1375-1376	947 sous	256 sous	27,03 %
1376-1377	760 sous	188 sous	24,74 %
1377-1378	892 sous	200 sous	22,42 %
1378-1379	912 sous	256 sous	28,07 %
1379-1380	1 020 sous	263 sous	25,78 %
1380-1381	1 088 sous	252 sous	23,16 %
1381-1382	1 124 sous	278 sous	24,73 %
Totaux	7 606 sous	1 875 sous	24,65%

Annexe 4 : Part de la revente dans la recette totale du banquet

Années	Recette totale	Revente	% revente
1374-1375	3 436 sous	230 sous	6,69 %
1375-1376	3 857 sous	336 sous	8,71 %
1376-1377	3 468 sous	268 sous	7,73 %
1377-1378	3 764 sous	220 sous	5,84 %
1378-1379	3 887 sous	304 sous	7,82 %
1379-1380	4 050 sous	403 sous	9,95 %
1380-1381	4 732 sous	292 sous	6,17 %
1381-1382	4 868 sous	266 sous	5,46 %
Totaux	32 062 sous	2 319 sous	7,23 %

Annexe 5 : Part des dépenses des doyennés dans celle de la confrérie (en deniers)

Années	Dépenses des doyennés	Dépenses de la confrérie	% des dépenses
1330-1331	75 305 d.	215 201 d.	34,99 %
1331-1332	23 121 d.	120 836 d.	19,13 %
1332-1333	58 190 d.	236 690 d.	24,58 %
1333-1334	57 394 d.	250 912 d.	22,87 %
1334-1335	44 350 d.	166 093 d.	26,70 %
1337-1338	24 322 d.	142 254 d.	17,10 %
1338-1339	52 749 d.	268 334 d.	19,66 %
1339-1340	34 042 d.	146 519 d.	23,23 %
1340-1341	52 515 d.	230 781 d.	22,76 %
1341-1342	71 887 d.	281 941 d.	25,50 %
1342-1343	97 963 d.	762 083 d.	12,85 %
1343-1344	43 864 d.	295 574 d.	14,84 %
1350-1351	28 560 d.	217 030 d.	13,16 %
1351-1352	31 904 d.	178 868 d.	17,84 %
1352-1353	54 016 d.	271 864 d.	19,87 %
1353-1354	46 126 d.	164 942 d.	27,96 %
1354-1355	42 756 d.	141 368 d.	30,24 %
1355-1356	31 990 d.	190 330 d.	16,81 %
1356-1357	37 900 d.	250 227 d.	15,15 %
1374-1375	33 154 d.	270 037 d.	12,28 %
1375-1376	34 666 d.	394 872 d.	8,78 %
1376-1377	31 146 d.	292 055 d.	10,66 %
1377-1378	31 970 d.	403 334 d.	7,93 %
1378-1379	35 906 d.	345 938 d.	10,38 %
1379-1380	42 362 d.	319 845 d.	13,24 %
1380-1381	39 485 d.	262 619 d.	15,04 %
1381-1382	40 880 d.	475 527 d.	8,60 %

Annexe 6 : Nombre de queux par rapport au nombre de convives

Années	Convives	Queux	Aides	« Vallés »
1319-1320	Pas de données chiffrées	2	Pas de données chiffrées	Pas de données chiffrées
1320-1321	Pas de données chiffrées	4	22 de cuisine et d'échansonnerie	Pas de données chiffrées
1328-1329	Pas de données chiffrées	3	3	Pas de données chiffrées
1337-1338	854	Pas de données chiffrées	Pas de données chiffrées	4 « autres vallés de cuisine »
1339-1340	799	4	Pas de données chiffrées	Pas de données chiffrées
1341-1342	1283	5	Pas de données chiffrées	Pas de données chiffrées
1342-1343	1068	7	Pas de données chiffrées	8 « autres vallés porte-chapes »
1343-1344	900	4+1	Pas de données chiffrées	2 « autres vallés aides de cuisine »
1379-1380	643	2	Pas de données chiffrées	Pas de données chiffrées

Annexe 7 : Les salaires moyens en cuisine

Années	Salaire du queux	Salaire de l'aide	Salaire du valet
1319-1320	5 sous	Pas de données chiffrées	Pas de données chiffrées
1320-1321	5 sous 6 deniers	1 sou 4 deniers	Pas de données chiffrées
1337-1338	Pas de données chiffrées	Pas de données chiffrées	1 sou
1339-1340	7 sous avec l'aide		Pas de données chiffrées
1341-1342	9 sous	Pas de données chiffrées	Pas de données chiffrées
1342-1343	17 sous 5 deniers	Pas de données chiffrées	1 sou
1343-1344	6 sous	Pas de données chiffrées	1 sou 6 deniers

Annexe 8 : Part des dépenses pour la viande et le vin dans les dépenses totales des doyennés (en deniers)

Années	Dépenses totales des doyennés	Dépenses pour la viande	% viande	Dépenses pour le vin	% vin	Moyenne globale des différents groupes d'années en %
1330-1331	75 305 d.	18 480 d.	24,54 %	22 306 d.	29,62 %	viande : 25,74 % vin : 19,15 %
1332-1333	58 190 d.	15 840 d.	27,22 %	manque de données		
1333-1334	57 394 d.	14 616 d.	25,47 %	7 488 d.	13,05 %	
1334-1335	44 350 d.	manque de données		6 558 d.	14,79 %	
1338-1339	52 749 d.	10 800 d.	20,47 %	10 323 d.	19,57 %	viande : 28,30 % vin : 22,97 %
1339-1340	34 042 d.	8 640 d.	25,38 %	9 446 d.	27,75 %	
1340-1341	52 515 d.	manque de données		9 960 d.	18,97 %	
1341-1342	71 887 d.	27 672 d.	38,49 %	13 680 d.	19,03 %	
1342-1343	97 963 d.	manque de données		24 330 d.	24,84 %	
1343-1344	43 864 d.	12 658 d.	28,86 %	12 144 d.	27,69 %	viande : 30,06 % vin : 26,52 %
1350-1351	28 560 d.	8 040 d.	28,15 %	7 440 d.	26,05 %	
1351-1352	31 904 d.	9 120 d.	28,59 %	8 008 d.	25,10 %	
1352-1353	54 016 d.	21 480 d.	39,77 %	7 704 d.	14,26 %	
1353-1354	46 126 d.	18 528 d.	40,17 %	6 198 d.	13,44 %	
1354-1355	42 756 d.	10 848 d.	25,37 %	13 824 d.	32,33 %	
1355-1356	31 990 d.	6 960 d.	21,76 %	13 608 d.	42,54 %	
1356-1357	37 900 d.	10 080 d.	26,60 %	12 096 d.	31,92 %	viande : 31,56 % vin : 28,17 %
1374-1375	33 154 d.	10 368 d.	31,27 %	9 460 d.	28,53 %	
1375-1376	34 666 d.	11 376 d.	32,82 %	8 520 d.	24,58 %	
1376-1377	31 146 d.	9 120 d.	29,28 %	7 002 d.	22,48 %	
1377-1378	31 970 d.	10 800 d.	33,78 %	7 680 d.	24,02 %	
1378-1379	35 906 d.	10 920 d.	30,41 %	10 800 d.	30,08 %	
1379-1380	42 362 d.	12 240 d.	28,89 %	14 400 d.	33,99 %	
1380-1381	39 485 d.	13 056 d.	33,07 %	12 664 d.	32,07 %	
1381-1382	40 880 d.	13 488 d.	32,99 %	12 108 d.	29,62 %	

Annexe 9 : Nombre et prix d'achats des bœufs et des pourceaux

Années	Convives	Bœufs	Prix d'achat	Pourceaux	Prix d'achat
1329-1335					
1329-1330	Pas de données	9	56 l. 16 s.	32	38 l. 8 s.
1330-1331	Pas de données	Pas de données	42 l.	Pas de données	35 l.
1331-1332	Pas de données	8	38 l. 4 s.	32	32 l.
1332-1333	Pas de données	8	41 l.	28	25 l.
1333-1334	Pas de données	6	36 l.	24	24 l. 18 s.
1334-1335	Pas de données	4	Pas de données	17	20 l.
1337-1344					
1337-1338	854	Pas de données	Pas de données	Pas de données	Pas de données
1338-1339	809	5	30 l. 12 s.	18	14 l. 8 s.
1339-1340	799	3	23 l.	14	13 l.
1340-1341	1090	5	Pas de données	20	28 l.
1341-1342	1283	6	77 l. 6 s.	19	38 l.
1342-1343	1068	4	Pas de données	16	48. l.
1343-1344	900	4	16 Somme bœufs et pourceaux = 52 l. 14 s. 10 d.		
1350-1357					
1350-1351	Pas de données	2	17 l. 10 s.	8	16 l.
1351-1352	Pas de données	2	19 l.	8	19 l.
1352-1353	700	2	52 l.	10	37 l. 10 s.
1353-1354	752	3	46 l.	12	31 l. 4 s.
1354-1355	Pas de données	3	30 l. 16 s.	12	14 l. 8 s.
1355-1356	555	2	21 l.	7	8 l.
1356-1357	729	2	28 l.	10	14 l.
1374-1382					
1374-1375	600	2	25 l. 4 s.	10	18 l.
1375-1376	628	2	32 l. 4 s.	10	15 l. 4 s.
1376-1377	640	2	24 l.	10	14 l.
1377-1378	656	2	33 l. 12 s.	10	12 l.
1378-1379	688	2	35 l. 4 s.	10	10 l. 8 s.
1379-1380	643	2	40 l.	10	11 l.
1380-1381	780	3	40 l.	10	14 l. 8 s.
1381-1382	817	3	38 l. 12 s.	11	17 l. 12 s.

Annexe 10 : Quantité de sel acheté

Années	Sel gros	« Sel délié »	Sel blanc
1337-1338	2 setiers et 3 minots	1 boisseau	
1338-1339	2 setiers et 1 mine		3 minots
1340-1341	2 setiers	3 minots	1 boisseau
1341-1342	2 setiers	1 mine et 2 boisseaux	
1342-1343	3 mines	1 mine	
1343-1344	3 mines	1 mine	
1350-1351	1 mine	1 minot	
1353-1354	3 minots et 2 boisseaux	1 minot et 2 boisseaux	
1354-1355	3 minots		1 minot
1355-1356	1 mine	2 boisseaux	
1356-1357	3 minots	2 boisseaux	
1375-1376	3 minots	1 boisseau	
1376-1377	3 minots	1 boisseau	
1378-1379	3 minots et 2 boisseaux		4 boisseaux

Annexe 11 : Quantité et prix d'achat de la poudre de gâteaux

Années	Poudre de gâteaux	Prix d'achat	Prix du boisseau
1320-1321	10 boisseaux	40 s.	4 s.
1328-1329	6 boisseaux	43 s.	7 s. 2 d.
1337-1338	7 boisseaux	28 s.	4 s.
1339-1340	5 boisseaux	20 s.	4 s.
1340-1341	8 boisseaux	32 s.	4 s.
1341-1342	8 boisseaux	80 s.	10 s.
1342-1343	7 boisseaux	105 s.	15 s.
1343-1344	6 boisseaux	36 s.	6 s.
1350-1351	3 boisseaux	31 s.	10 s. 3 d. obole
1351-1352	4 boisseaux	40 s.	10 s.
1352-1353	4 boisseaux	48 s.	12 s.
1353-1354	4 boisseaux	40 s.	10 s.
1354-1355	4 boisseaux	40 s.	10 s.
1355-1356	3 boisseaux	24 s.	8 s.
1356-1357	3 boisseaux	34 s.	11 s. 3 d. obole
1374-1375	2 boisseaux	20 s.	10 s.

Annexe 12 : Quantité d'achat de moutarde et de verjus

Années	Moutarde	Verjus
1337-1338	10 setiers	3 setiers
1338-1339	-	2 setiers
1340-1341	10 setiers	1 setier
1341-1342	10 setiers	3 setiers
1342-1343	10 setiers	3 setiers
1343-1344	8 setiers	3 setiers et 1 quarte
1350-1351	3 setiers et 1 quarte	-
1351-1352	4 setiers et demi	1 setier
1352-1353	5 setiers	2 setiers et demi
1353-1354	6 setiers	1 setier et demi
1354-1355	6 setiers	2 setiers
1355-1356	5 setiers	2 setiers
1374-1375	6 setiers	1 setier et demi
1375-1376	6 setiers	1 setier et demi
1376-1377	4 setiers et demi	2 setiers
1377-1378	5 setiers	2 setiers
1378-1379	5 setiers et demi	2 setiers
1379-1380	-	2 setiers
1380-1381	8 setiers et demi	-
1381-1382	8 setiers	2 setiers

Annexe 13 : Les fromages

Années	Nombre	Prix
de Champagne		
1320-1321	7	14 sous
1321-1322	1	13 sous
1337-1338	2	5 sous
1338-1339	2	4 sous
1339-1340	2	5 sous
1340-1341	3	9 sous
1341-1342	3	15 sous
1342-1343	3	16 sous
1343-1344	3	7 sous
1350-1351	2	57 sous avec 1 millier d'œufs
1351-1352	3	3 sous
1353-1354	4	24 sous
1354-1355	4	20 sous
1355-1356	4	14 sous
1374-1375	5	28 sous
de Berry, de Sens et de gain		
1377-1378	3 et demi	13 sous
1378-1379	4	16 sous
1379-1380 de Berry et de Sens	pas de données	28 sous 8 deniers avec portage
1380-1381 de Berry de gain	2 3	70 sous avec 1050 œufs
1381-1382	4	18 sous
de presse		
1319-1320	3	8 sous
1375-1376	5	24 sous
1376-1377	6	24 sous
vieux fromage		
1352-1353	4	40 sous

Annexe 14 : Les œufs

Années	Nombre	Prix d'achat
1334-1335	3 000 avec portage	76 s.
1337-1338	3 000 avec portage	61 s.
1338-1339	3 000 avec portage	64 s.
1339-1340	2 000 avec portage	57 s.
1340-1341	3 000 avec portage	100 s.
1341-1342	3 000 avec portage	126 s.
1342-1343	2 250 avec portage	127 s. 6 d.
1343-1344	2 000 avec portage	64 s.
1351-1352	1 000 avec portage	81 s.
1352-1353	800 avec portage	80 s.
1353-1354	800 avec portage	49 s.
1354-1355	1 000 avec portage	40 s.
1355-1356	800 avec portage	32 s.
1356-1357	800 sans portage	36 s.
1374-1375	600 sans portage	26 s. 4 d.
1375-1376	600 sans portage	24 s.
1376-1377	650 sans portage	30 s.
1377-1378	600 sans portage	20 s.
1378-1379	700 sans portage	24 s.
1381-1382	1000 sans portage	40 s.

Annexe 15 : Quantité et prix de poires achetées

Années	Poires	Prix d'achat
1341-1342	3 000	50 s.
1342-1343	3 000	130 s.
1350-1351	1 500	62 s.
1351-1352	1 200	60 s.
1352-1353	2 000	60 s. 6 d.
1353-1354	1 800	136 s.
1356-1357	1 700	77 s.
1374-1375	1 500	38 s. 10 d.
1375-1376	1 500	60 s.
1376-1377	1 500	50 s.
1377-1378	1 600	34 s.
1378-1379	1 400	42 s.
1379-1380	1 700	59 s.
1380-1381	1 700	43 s.
1381-1382	1 750	58 s.

Annexe 16 : Quantité et prix de blé acheté

Années	Blé	Prix d'achat	Prix du setier
1329-1330	5 muids	28 l. 11 s. 6 d.	9 s. 6 d.
1331-1332	4 muids	26 l. 12 s.	11 s. 1 d.
1332-1333	4 muids	28 l. 10 s. 2 d. obole	11 s. 10 d.
1338-1339	3 setiers	37 s. 2 d. 2 setiers au prix de 25 s. 1 setier au prix de 12 s. 2 d.	12 s. 6 d. 12 s. 2 d.
1342-1343	2 muids	72 l.	60 s.
1343-1344	2 muids	32 l. 10 s.	27 s. 1 d.
1 muid = 12 setiers. Le setier à la mesure de Paris = 156,10 litres.			

Annexe 17 : Quantité et prix du pain acheté de 1374 à 1382

Années	Pain acheté	Quantité	Prix à la douzaine	Prix du pain
1374-1375	Pain blanc	53 douzaines	2 s. 10 d.	à peine 3 d.
	Pain blanc	2 douzaines	4 s.	4 d.
	Pain bis	10 douzaines	2 s.	2 d.
1375-1376	Pain blanc	57 douzaines	3 s.	3 d.
	Pain bis	10 douzaines	2 s.	2 d.
1376-1377	Pain blanc	62 douzaines	3 s.	3 d.
	Pain bis	14 douzaines	2 s.	2 d.
1377-1378	Pain blanc	60 douzaines	3 s.	3 d.
	Pain bis	12 douzaines	1 s. 6 d.	3 oboles
1378-1379	Pain blanc	62 douzaines	3 s.	3 d.
	Pain de Corbeil pour tranchoir	16 douzaines	2 s.	2 d.
1379-1380	Pain blanc	61 douzaines	4 s.	4 d.
	Pain bis pour tranchoir	18 douzaines	2 s.	2 d.
1380-1381	Pain blanc	65 douzaines	2 s. 11 d.	à peine 3 d.
	Pain blanc	5 douzaines	2 s.	2 d.
	Pain « à faire tranchoirs »	20 douzaines	2 s.	2 d.
1381-1382	Pain blanc	80 douzaines	3 s.	3 d.
	Pain blanc	+ 4 pains		3 d.
	Pain « à faire tranchoirs »	20 douzaines	2 s.	2 d.

Annexe 18 : Quantité de vin acheté pour le banquet

Années	Vin blanc	Vin vermeil
1320-1321	1 tonneau	1 queue de Beaune
1324-1325	2 tonneaux et 2 queues	2 tonneaux de Beaune
1326-1327	3 tonneaux	2 queues (une de Beaune, une du Gâtinais)
1327-1328	2 tonneaux et 2 queues	1 queue du Gâtinais
1329-1330	3 tonneaux	1 tonneau de vin vermeil
1330-1331	3 tonneaux	2 tonneaux de vin vermeil
1332-1333	4 tonneaux	1 tonneau de Beaune
1333-1334	2 tonneaux et 1 queue	3 queues de vin vermeil
1334-1335	2 tonneaux	2 queues de vin vermeil
1338-1339	2 tonneaux	1 tonneau de Beaune (tenant en plus 17 setiers)
1340-1341	2 tonneaux	3 queues de vin vermeil
1341-1342	2 tonneaux	2 tonnells (un de Beaune, un de vin vermeil)
1342-1343	2 tonneaux	3 queues (une du Gâtinais, deux de vin vermeil), 2 tonneaux de Gascogne
1343-1344	2 queues	2 tonneaux de vin vermeil
1350-1351	2 queues	1 queue de vin vermeil
1351-1352	2 queues	1 queue de vin vermeil
1352-1353	2 queues (Bourgogne)	1 queue (Bourgogne en plus 7 setiers)
1353-1354	1 tonneau	1 queue de vin vermeil
1354-1355	3 queues	1 queue et 16 setiers de vin vermeil
1355-1356	3 queues	1 queue de Beaune
1356-1357	2 queues	1 queue de vin vermeil
1374-1375	1 queue (tenant en plus 12 setiers)	1 queue de Beaune (tenant en plus 12 setiers)
1375-1376	1 queue	1 queue de pinot (tenant en plus 13 setiers)
1376-1377	2 queues (tenant en plus 7 setiers)	1 queue de Beaune (tenant en plus 12 setiers)
1377-1378	1 queue et 1 muid (Bourgogne)	1 queue et 1 muid de Beaune
1378-1379	1 queue	2 queues de Beaune (tenant en plus 15 setiers)
1379-1380	2 poinçons	2 queues de vin vermeil
1380-1381	1 queue (tenant en plus 13 setiers)	2 queues de vin vermeil (tenant en plus 25 setiers)
1381-1382	1 queue	1 queue de vin vermeil

Annexe 19 : Vin blanc acheté pour le banquet

Années	Quantité	Prix d'achat
1320-1321	1 tonneau	7 l.
1324-1325	2 tonneaux et 2 queues	24 l. 15 s.
1326-1327	3 tonneaux	33 l. 8 s.
1327-1328	2 tonneaux et 2 queues	39 l. 4 s. 6 d.
1329-1330	3 tonneaux	53 l. 6 s. 7 d. avec 1 tonneau de vin vermeil
1330-1331	3 tonneaux	92 l. 18 s. 10 d. avec 2 tonneaux de vin vermeil
1332-1333	4 tonneaux	32 l. 14 s. avec « l'amenage »
1333-1334	2 tonneaux et 1 queue	12 l.
1334-1335	2 tonneaux	16 l.
1338-1339	2 tonneaux	22 l.
1340-1341	2 tonneaux	14 l. 10 s. avec « l'amenage »
1341-1342	2 tonneaux	23 l.
1342-1343	2 tonneaux	26 l. 3 s. 6 d. avec « l'amenage »
1343-1344	2 queues	9 l. 3 s.
1350-1351	2 queues	18 l.
1351-1352	2 queues	19 l.
1352-1353	2 queues (vin de Bourgogne)	16 l.
1353-1354	1 tonneau	11 l. 5 s.
1354-1355	3 queues	27 l. 12 s.
1355-1356	3 queues	36 l.
1356-1357	2 queues	28 l. 16 s.
1374-1375	1 queue (tenant en plus 12 setiers)	16 l. 18 s. 4 d.
1375-1376	1 queue	10 l.
1376-1377	2 queues (tenant en plus 7 setiers)	12 l. 6 s.
1378-1379	1 queue	7 l.
1379-1380	2 poinçons	21 l.
1380-1381	1 queue (tenant en plus 13 setiers)	12 l. 7 s. 4 d.
1381-1382	1 queue	11 l. 16 s.

Annexe 20 : Vin vermeil acheté pour le banquet

Années	Quantité	Nom	Prix d'achat
1319-1320	1 tonneau	de Beaune	18 l.
1320-1321	1 queue	de Beaune	9 l. 8 s.
1322-1323	2 tonneaux	de Gascogne	56 l. avec 3 queues de vin « darnon »
1324-1325	2 tonneaux	de Beaune	32 l.
1326-1327	1 queue 1 queue	de Beaune du Gâtinais	11 l. 4 l. 14 s. 4 d.
1327-1328	1 queue	du Gâtinais	5 l.
1329-1330	1 tonneau	vermeil	voir tableau vin blanc
1330-1331	2 tonneaux	vermeil	voir tableau vin blanc
1332-1333	1 tonneau	de Beaune	pas de données
1333-1334	3 queues	vermeil	19 l. 4 s.
1334-1335	2 queues	vermeil	11 l. 5 s. 6 d.
1338-1339	1 tonneau (tenant en plus 17 setiers)	de Beaune	21 l. 3 d.
1340-1341	3 queues	vermeil	27 l.
1341-1342	1 tonnel 1 tonnel	de Beaune vermeil	27 l. 7 l.
1342-1343	1 queue 2 queues 1 tonneau	du Gâtinais vermeil de Gascogne	4 l. 17 s. avec « l'amenage » 24 l. 7 s. avec « l'amenage » 46 l.
1343-1344	2 tonneaux	vermeil	41 l. 9 s.
1350-1351	1 queue	vermeil	13 l.
1351-1352	1 queue	vermeil	14 l. 7 s. 4 d.
1352-1353	1 queue (tenant en plus 7 setiers)	vermeil	16 l. 2 s.
1353-1354	1 queue	vermeil	14 l. 11 s. 6 d.
1354-1355	1 queue et 16 setiers	vermeil	30 l., la queue valant 18 l.
1355-1356	1 queue	de Beaune	20 l. 14 s.
1356-1357	1 queue	vermeil	21 l. 12 s.
1374-1375	1 queue (tenant en plus 12 setiers)	de Beaune	22 l. 10 s.
1375-1376	1 queue (tenant en plus 13 setiers)	Pinot	25 l. 10 s.
1376-1377	1 queue (tenant en plus 12 setiers)	de Beaune	16 l. 17 s. 6 d.
1377-1378	1 queue et 1 muid	de Beaune	32 l. avec 1 queue et 1 muid de Bourgogne
1378-1379	2 queues (tenant en plus 15 setiers)	de Beaune	38 l.
1379-1380	2 queues	vermeil	39 l.
1380-1381	2 queues (tenant en plus 25 setiers)	vermeil	40 l. 8 s.
1381-1382	1 queue	vermeil	38 l. 13 s.